## GROSSI MUTAMENTI IN VISTA NEL QUADRO POLITICO

# Il pri non dialoga con Nuova Sanremo

(Dal nostro corrispondente)
Sanremo, 3 agosto.

Mentre si svolgono trattative, per la formazione di una nuova maggioranza a Palazzo Bellevue, il partito repubblicano, che ha soltanto un consigliere comunale, ha inviato un documento di 15 pagine a tutti i partiti, nel quale si auspica l'adesione di tutte le forze, escluso il msi ritenuto non democratico e, fatto piuttosto clamoroso, si esclude dal discorso il gruppo degli indipendenti di «Nuova Sanremo» il cui *leader* è l'ex sindaco Piero Parise.

«Gli indipendenti, proprio perché tali e non organizzati in partito, insegnano per forza di cose una politica qualunquista che non possiamo accettare — dice l'assessore repubblicano Gianfranco Cavalli —; si aggiunga inoltre che la loro influenza amministrativa si esaurisce a Sanremo, mentre il nostro documento, che si riferisce in effetti al solo Comune di Sanremo, dovrebbe costituire una traccia per tutte le altre amministrazioni della Provincia, che attendono ancora la formazione di una coalizione politica stabile. E sotto questo profilo, gli indipendenti sanremesi non esistono proprio».

Il documento repubblicano, che sarà discusso dal direttivo del pri, nei prossimi giorni, vuole essere una comune piattaforma, politica, economica, sociale e culturale per consentire di affrontare seriamente i problemi che stanno di fronte alle amministrazioni locali. Tra l'altro, si fa riferimento all'opportunità di «dividere e ripartire il territorio comunale in circoscrizioni». Ai relativi consigli verrebbero conferite funzioni deliberative nelle materie attinenti ai lavori pubblici e ai servizi comunali che si svolgono nelle rispettive circoscrizioni, alla gestione dei beni e dei servizi destinati alle attività sanitarie, assistenziali, scolastiche, culturali, sportive e ricreative.

Non attraverso una semplice elencazione, il programma dei repubblicani propone soluzioni immediate per i maggiori problemi che ancora affliggono la città: «*Affidamento della gestione del Casinò a privati; costituzione di una nuova azienda municipale per i servizi, che comprenda anche i trasporti urbani, scuola, consultori di maternità e assistenza familiare; assistenza domiciliare agli anziani e agli handicappati; asili nido e la lotta contro la droga; lotta al caro vita*».

«E' un documento avanzato — dice Cavalli — che dovrebbe trovare l'adesione di tutti i partiti democratici interessati alla soluzione della crisi, democristiani e comunisti compresi. La composizione del consiglio comunale sanremese e la gravità dei problemi da affrontare, pongono i partiti di fronte alla necessità di conseguire una convergenza di consensi che vada assai al di là della semplice maggioranza numerica e consenta di estendere, anche alle forze politiche di opposizione, la responsabilità di tutte le scelte».

Il documento, eventualmente da emendare, è stato sottoposto all'attenzione del psdi, del pli e del psi perché possa costituire proposta unitaria da presentare alla dc e al pci, che sono i partiti maggiori.

**Renato Oliveri**

**Il colpo a Borghetto**

### Rubato l'incasso alla festa del pci

(Dal corrispondente)
Borghetto S. Spirito, 3 agosto.

(g. m.) Due giovani hanno rubato parte dell'incasso di una serata al festival dell'Unità in corso a Borghetto S. Spirito, in piazza Albatros. Hanno atteso che l'addetto alla cassa, Amleto Pizzi, 60 anni, di Loano, deponesse una mazzetta di banconote sul tavolo e gliel'hanno «soffiata», passandogli davanti in bicicletta; sono poi ripartiti a disegnarsi, con il favore della rena e della notte.

Il bottino dovrebbe aggirarsi sulle 300 mila lire. Le indagini avviate dai carabinieri hanno già identificato uno dei responsabili del fulmineo furto, un minorenne, V. G., 13 anni, di Borghetto e si ritiene che presto riescano a identificare anche il complice.

# *Socialisti: forse domani si sganciano in Regione*

(Dal nostro corrispondente)
Genova, 3 agosto.

*Giovedì, quasi certamente, il direttivo regionale del psi deciderà lo «sganciamento» degli assessori socialisti dall'amministrazione regionale, per mantenendo all'attuale giunta l'appoggio esterno e «organico». La decisione ha diversi ordini di motivazione: c'è la necessità di guadagnare prestigio agli occhi dell'opinione pubblica, dopo i contraccolpi (pesantissimi in campo elettorale) dello scandalo di S. Stefano al Mare; c'è l'urgenza di disimpegnarsi a livello regionale in attesa che si stabilizzi l'assetto politico all'interno del psi a livello nazionale; c'è, infine, una prospettiva più ambiziosa e proiettata nel futuro, non necessariamente immediato: la creazione di un'area politica laica, democratica e socialista di cui il psi sia la forza egemone e il polo di attrazione, area politica che dovrebbe soprattutto attrarre i tre partiti laici minori, cioè il pri, il psdi e il pli.*

*E' questa una vecchia tesi «manciniana» che viene riproposta ora soprattutto dai due maggiori esponenti politici — o quanto meno, quelli che in Liguria in questo momento appaiono baciati dalla fortuna — l'assessore all'Industria Franco Malerba, genovese, e il vicepresidente della giunta Alberto Teardo, savonese, ai quali la nuova leadership nazionale del psi, retta dall'asse Craxi-Mancini-Manca, guarda con particolare favore.*

*L'uomo-chiave dell'attuale situazione appare Alberto Teardo: il trentottenne leader savonese è l'unico che ha visto accresciuta la propria sfera di potere, dopo il pessimo risultato del 20 giugno. Attualmente controlla quasi completamente la federazione savonese e ha una nettissima maggioranza per quel che riguarda la federazione di Imperia. Realizzando un asse preferenziale con Malerba e Genova alcuno ha anche una forte influenza sul capoluogo e si sta aprendo la strada su La Spezia.*

Alberto Teardo

*Teardo potrebbe essere, nel giro di pochi mesi, il capo assoluto del psi in Liguria e l'operazione del disimpegno appare la prima grossa manovra a largo respiro che dovrebbe portarlo a consolidare questa sua potenziale supremazia. Teardo, oggi, in consiglio regionale ha passeggiato a lungo, nel corso dell'ultima seduta prima delle ferie estive, nei corridoi a braccetto con Malerba: i due, nonostante le ripetute smentite dei giornalisti, non hanno rilasciato dichiarazioni ufficiali, anche se si sono limitati a precisare che gli partito deve recuperare credibilità e deve avere un proprio spazio e una propria autonomia anche nei confronti dell'alleato maggiore, col riferimento evidente al pci.*

*I comunisti, dal canto loro, visibilmente imbarazzati si sono limitati a loro volta a dichiarazioni sfuggenti, trincerandosi dietro «nessun commento».*

*Il presidente della Giunta, Angelo Carossino, ha reso una dichiarazione in consiglio in chiusura dei lavori, annunciando che: «La presidenza della Giunta per il momento non parla sulla proposta di disimpegno dei socialisti, ma rilascerà dichiarazioni politiche soltanto dopo che si sarà chiarito il quadro generale e soprattutto dopo che si saranno verificati i fatti».*

*In privato, però, Carossino ha lasciato intendere che la situazione generale potrebbe evolversi in maniera «più complessa». In che senso? Nel senso, ha lasciato intendere Carossino, che anche a livello nazionale, con la elezione di Pietro Ingrao alla presidenza della Camera, sono cadute certe preclusioni nei confronti del pci: si è trattato allora di una strizzata d'occhio verso i democristiani? Questa potrebbe essere anche la contromossa cosiddetta «di sinistra» che potrebbe portare anche a conseguenze più gravi, se il disimpegno socialista fosse davvero il preludio, come qualcuno vaticina, ad un'operazione politica a livello nazionale.*

*Comunque, circolano già i nomi dei sostituti: la consigliera Francesca Russo potrebbe diventare presidente dell'assemblea al posto di Angelo Landi; l'architetto Stalla, che entrerà in consiglio al posto del dimissionario Castagnola eletto vicesindaco di Genova ieri sera, assumerebbe l'Urbanistica succedendo a Micoli; Tito Barbè di Imperia potrebbe diventare assessore all'Istruzione professionale e allo Sport al posto di Teardo; mentre Guerrisoli sostituirebbe Malerba all'Industria e Commercio.*

*Rossino, attuale assessore alle Finanze, assorbirebbe anche il mandato di Castagnola attuale assessore alla Programmazione e al Bilancio. Ma quanta vita avrebbe un «monocolore comunista»? E' difficile prevederlo, perché si gioca sul filo dell'equilibrio.*

*Certo è che, ancora una volta, in Liguria, secondo una curiosa tradizione che dura da cent'anni, sembra mantenere il ruolo, non sempre grato, di banco di prova delle grandi operazioni di modifica della politica nazionale e delle alleanze tra i partiti.*

**Paolo Lingua**

**Dopo il rimpasto Scajola**

# A Imperia il psi presto in Giunta?

(Nostro servizio particolare)
Imperia, 3 agosto.

Puntuale (come aveva promesso Alessandro Scajola, artefice del monocolore democristiano al comune di Imperia) il sindaco, Giuseppe Vassallo, ha rilasciato le deleghe agli assessori. Contestabile è vicesindaco, con l'incarico di tenere i rapporti con la Regione; si occuperà anche di pubblica istruzione e di problemi culturali. De Michelis è assessore al personale ed alla polizia urbana; Barla al Patrimonio e Bilancio; Anabile ai Lavori Pubblici e Trasporti; Zingaro all'Igiene e Sanità, Assistenza e Nettezza Urbana; Adolfo, all'Industria, Commercio, Artigianato e Turismo; Giribaldi ai Servizi demografici, impianti meccanografici e problemi delle frazioni.

Imperia «*l'unico capoluogo di provincia in Liguria* — come tiene a precisare Scajola — *è così ritornata una città bianca dal «sindaco alla giunta»*. Per mesi infatti vi è stata una situazione abnorme in cui insieme al sindaco (d.c.) l'esecutivo cittadino era formato da uomini di sinistra.

Per l'immediato futuro («*ci siamo proposti* — ha detto Scajola — *un monocolore a termine*») sindaco e giunta hanno precisi programmi. «*Intendiamo affrontare fin dalle prime riunioni* — dice in un comunicato stampa — *i problemi strutturali ed organizzativi per garantire, nella continuità amministrativa, la piena efficienza dei servizi*». Una maniera garbata per dire che l'intero apparato burocratico del comune non funziona ed ha bisogno di una grossa «ristrutturazione». Il voto favorevole dei liberali, nell'ultimo consiglio, per stipulare un mutuo di 3 miliardi e mezzo, ovviamente prevede la presenza socialista nelle scelte politiche della città. Il gruppo dc d'altra parte non nega che «*il recupero del psi alla maggioranza consiliare costituisce un obiettivo primario*». Su questa prospettiva però, è venuta a gravare la decisione della commissione centrale del psi alla cui censura non è sfuggito nessuno o quasi degli esponenti a livello comunale del partito. Oltre alle sospensioni, per un anno di Ruscigno e Serrati, vi è la deplorazione per i consiglieri Barbagallo e Saglietto e per la federazione giovanile. L'incognita del futuro comportamento dei consiglieri del psi, che il capogruppo del pci Erasmo accusa di «*essersi messi a disposizione della dc*» resta. La politica resta però l'arte del possibile, soprattutto ad Imperia.

**Bruno Balbo**

## Sono stati ricoverati in ospedale a Sanremo

# Due fratelli ed il cuginetto gravi hanno mangiato paste avariate?

**I dolci, dopo una cena a base di prosciutto e carne, consumati durante una festa di compleanno - Denuncia all'Ufficio comunale d'igiene: i vigili urbani svolgono indagini**

(Dal nostro corrispondente)
Sanremo, 3 agosto.

Dopo le due sorelline intossicate dai funghi, questa notte tre altri bambini, due fratellini ed un cuginetto, di 3 e 4 anni, sono finiti in ospedale dopo una cena di un compleanno. Sono Alessandro di 3 anni e Massimiliano Pace, 4 anni, e il loro cuginetto, Fabrizio Pace, anch'egli di tre anni.

Ieri sera, in occasione del compleanno di Massimiliano, i bimbi hanno mangiato prosciutto, carne e paste. Alcune ore dopo, sono stati colti da una grave forma di dissenteria e vomito. Il padre di Alessandro e Massimiliano, Belindo Pace, 38 anni, e suo fratello, Alvaro, 35 anni (entrambi camionisti), si sono incontrati questa notte, verso le 2, quasi contemporaneamente, al pronto soccorso, tenendo in braccio i bambini.

Stamane, dopo aver trascorso la notte accanto ai piccini, che sono stati ricoverati in osservazione, Alvaro e Belindo Pace si sono recati all'ufficio igiene del Comune ed hanno presentato denuncia. I vigili urbani hanno prelevato quanto era rimasto della cena: prosciutto, carne e paste. Il tutto è stato inviato all'ufficio analisi di Imperia. Ora bisognerà attendere qualche giorno per conoscerne l'esito.

La diagnosi dei medici non lascia alcun dubbio sul fatto che l'intossicazione collettiva dei tre piccini sia da attribuirsi a cibi avariati. I sospetti maggiori sono concentrati sulle paste che sarebbero state preparate soltanto dai tre ragazzi. Le paste sono state acquistate in occasione del compleanno del nipote, da Alvaro Pace, in un negozio vicino casa, in corso dei Inglesi 472.

I tre piccoli che stamane sono stati dichiarati fuori pericolo, dovranno restare in ospedale per alcuni giorni: i medici temono che la forte intossicazione possa lasciare postumi.

Se l'esito delle analisi risultasse positivo, l'Ufficio igiene denuncerà il negozio che ha venduto il cibo guasto alla procura della Repubblica.

r. o.

Massimiliano, Fabrizio e Alessandro Pace intossicati da cibo (telefoto Emmeti)

## Tre villeggianti dopo una cena a Loano credevano d'essere poliziotti

# Denunciati a Pietra: con "manganello,, inseguono auto e chiedono i documenti

**Volevano scherzare, ma i "fermati" hanno chiamato i carabinieri - Tedesca arrestata per furto di abiti in una boutique**

(Dal nostro corrispondente)
Pietra Ligure, 3 agosto.

Una bravata notturna compiuta da tre giovani amici dopo un'abbondante bevuta, è costata loro una denuncia da parte dei carabinieri di Pietra Ligure. Protagonisti del fatto sono il tedesco Hans Peter Grote, 21 anni, di Osnabruck, meccanico, Salvatore Bianco, 26 anni, via Doria 4, Torino, radiotecnico, e Domenico Di Chiara, 21 anni, via Sapeto 20/24, Genova, barista.

I tre erano in compagnia di altre due persone non ancora identificate. I cinque uomini si sono incontrati ieri, a tarda sera, in un locale di Loano dove hanno pranzato e bevuto parecchio. Terminata la cena, sono saliti sull'auto di Grote, una «Mercedes» e hanno deciso di fare un giro in Riviera. A Pietra Ligure, all'altezza della stazione ferroviaria, si sono messi all'inseguimento di una vettura italiana, una «Giulia», guidata da Pier Luigi Ferraris, 28 anni, via Foscolo 7, Loano, in servizio presso l'ospedale «santa Corona» di Pietra Ligure, che viaggiava in compagnia di Roberto Peirano, 27 anni, via Pinelauri 33, Borghetto S. Spirito.

Quando i cinque hanno raggiunto l'infermiere, l'hanno costretto a fermarsi; quindi tre sono balzati fuori dall'abitacolo e, impugnando un manganello, hanno intimato a Ferraris e Peirano: «*Fuori i documenti!*». Avendo intuito che non si trattava affatto di poliziotti, l'automobilista ha premuto sull'acceleratore dandosi alla fuga. Più tardi, i due hanno avvertito i carabinieri che hanno subito iniziato le indagini.

Sulla base delle indicazioni fornite, i militari hanno rintracciato la «Mercedes» di Grote ed hanno fermato il tedesco, Bianco e Di Chiara. Il terzetto è stato denunciato per possesso di armi da taglio, di armesi atti allo scasso e per guida in stato di ebbrezza.

Un'altra turista tedesca, Giovanna Schick, 57 anni, casalinga, attualmente in vacanza a Pietra Ligure, si è resa invece responsabile di furto aggravato.

La donna aveva preso alcuni vestiti nel negozio di abbigliamento di Ernesta Abbo, 68 anni, via Garibaldi 42 e si era allontanata senza pagarli, con la scusa di raggiungere il marito e farsi dare il denaro. Poi non è più tornata e la commerciante s'è rivolta ai carabinieri che, identificata la ladra, l'hanno denunciata.

Infine, è stato arrestato in una pizzeria del centro storico, Giovanni Cottura, 20 anni, abitante a Cunso in via Saluzzo 30. Il giovane era finito in carcere un anno fa per oltraggio a pubblico ufficiale. Questa volta, invece, ha trasgredito alla diffida a tornare a Pietra Ligure. Sorpreso dai carabinieri, il cuneese ha tentato la fuga a piedi nei vicoli, ma è stato bloccato.

Pietra Ligure. Peter Hans Brote, Salvatore Bianco, Domenico Di Chiara e Giovanna Schick, arrestata (telefoto Aldo)

## Un tedesco di 27 anni in vacanza a Finale

# Ubriaco dopo una cena con amici precipita nella scarpata e muore

(Dal nostro corrispondente)
Finale Ligure, 3 agosto.

(s. d.) Un giovane operaio tedesco, in vacanza a Finale, è morto questa notte sfracellato in località Castelletto, dopo essere precipitato da un'altezza di 70-80 metri. Era in stato di ubriachezza e s'ignora se si sia trattato di una disgrazia, come appare più probabile, oppure di un suicidio. Si chiamava Eduard Ruttcher, 27 anni, residente a Sunching, nella Germania Occidentale. Alloggiava da quattro giorni alla pensione Hous Stuttgart, di via Baramina, a Finalpia.

Con alcuni conoscenti, i membri della famiglia Endish, anch'essi ospiti dello stesso albergo, il Ruttcher si era recato ieri sera alla trattoria Bellavista, lungo la strada provinciale delle Manie. Il gruppo ha mangiato abbondantemente e soprattutto ha mostrato di gradire il vino del posto. Durante il ritorno a piedi, Kurt Endish e la sua famiglia hanno allungato il passo. Eduard Ruttcher è invece rimasto indietro e camminava al di là del muretto di protezione, proprio sul ciglio del precipizio, mormorando frasi sconnesse.

Lo hanno scorto i signori Sorg, turisti tedeschi che soggiornano alla pensione Meinburg di via Madonna, a Finalpia, e lo hanno avvertito: «*Torna indietro, è pericoloso*». Ma il giovane non ha dato loro retta. Poco dopo lo ha incrociato un altro connazionale, Jurgen Drinkuth, 40 anni, di Berlino. «*Non devi sporgerti troppo, potresti cadere*», gli ha detto. Ruttcher ha risposto in malomodo: «*Impicciati dei fatti tuoi. Sto cercando il mio amico Kurt, che è morto*», poi ha fatto ancora un passo ed è precipitato nel vuoto. Drinkuth lo ha visto scomparire nel buio e ha assistito impotente alla tragedia.

Il turista tedesco ha dato l'allarme e sul luogo si è subito recata una pattuglia dei carabinieri di Finale Ligure. Muniti di torce elettriche, il maresciallo Volpe e il brigadiere De Rasza hanno esplorato i cespugli che fiancheggiano la sottostante Aurelia e hanno trovato il corpo del Ruttcher a pochi metri di distanza dal punto dove, il 18 giugno scorso, fu rinvenuto il cadavere di Vittorio Berio, il ventitreenne suicida di Finalpia.

La morte, come ha potuto accertare il medico condotto dottor Antonio Sorti, è stata istantanea per le numerose fratture riportate nella caduta. L'uomo era privo di documenti e la sua identificazione è stata piuttosto difficile.

## La iniziativa della cooperativa agricola e del comune di Finale Ligure

# Frutta e verdura fresche dalla produzione

**Esposti soltanto prodotti di stagione - La clientela, soprattutto villeggianti, si è triplicata in tre giorni dall'apertura Oltre alla bontà dei prodotti offerti in vendita c'è il vantaggio di un risparmio del 40-50 per cento per il consumatore**

(Dal nostro corrispondente)
Finale Ligure, 3 agosto.

*Dopo soli tre giorni dalla sua apertura, avvenuta sabato scorso, il mercato edal produttore al consumatore ha già triplicato la clientela e il fatturato quotidiano. Stamane è stato visitato per acquisti da almeno 250 persone. A Finale Ligure, dunque, il primo esperimento di vendita diretta al pubblico sta dando eccellenti risultati. Il mercato, aperto ogni mattina dalle 8 alle 11, ha sede in un capannone di via Calvisio ed è stato realizzato dalla Cooperativa agricola di Finalpia, in collaborazione con l'assessorato comunale al commercio e all'agricoltura.*

*Vi sono esposti soltanto prodotti di stagione, tutti coltivati dai soci della cooperativa: pomodori, zucchini, verdure varie, pesche, pere e susine. Venduti a cassette dal peso oscillante tra i 4 e i 9 chili, garantiscono al cliente un risparmio del 40-50 per cento rispetto all'acquisto fatto in negozio.*

«Per adesso — *spiega Giacomo Isnardi, socio della Cooperativa agricola* — serviamo soprattutto i commercianti e le pensioni; ma molti acquirenti sono abitanti del luogo o turisti».

«L'iniziativa — *aggiunge Isnardi* — non dev'essere intesa come una forma di concorrenza nei confronti dei dettaglianti; vogliamo anzi offrire loro un servizio più efficiente. Se vengono qui, possono trovare immediatamente e allo stesso prezzo i prodotti che, magari, devono ricercare faticosamente nelle nostre campagne.

*Lo scopo, inoltre, è quello di facilitare ai contadini la collocazione della merce e di rilanciare l'agricoltura spingendo chi lavora la terra solo in modo parziale a dedicarvisi invece con maggiore impegno per le soddisfazioni che vi può ricavare, non più abbandonato a se stesso come in passato.*

*Il solo inconveniente, finora, è che i 150 associati non sono in grado di assicurare la varietà dei prodotti, tutti provenienti dalla vallata dello Sciusa e dall'entroterra di Finalpia e di Verzi Portio.*

*Un altro lieve ostacolo è costituito dalla necessità di vendere ortaggi e frutta in confezioni e non al minuto. «Ma la massaia che va organizzare i suoi acquisti — dice Isnardi —, dividendo la spesa con i vicini di casa, ad esempio, si assicura il rifornimento del prodotto che così non si deteriora e realizza contemporaneamente un risparmio notevole».*

*Dice un'acquirente, Lidia Cresci, di Finalpia:* «Faccio le mie compere qui al mercato della Cooperativa perché è molto vantaggioso. Frutta e verdura sono sceltissime e i prezzi sono molto convenienti».

*Un'altra cliente, Rosa Bovero, di Orbasano:* «Una cassetta di pesche di ottima qualità mi è costata 350 lire al chilo, mentre nei negozi il presso è di 700. Ho pagato le susine appena 300 lire al chilo: altrove, invece, erano in vendita a 600 lire».

*Nelle intenzioni della Cooperativa c'è un'espansione del mercato per vendere anche olio e vino locale e, in seguito, attrezzi agricoli agli associati. Sarebbe un potenziamento considerevole dell'attività della Società agricola che esiste da cinquant'anni, ma che, afferma Isnardi, è sempre stata gestita con una certa faciloneria, sino a che la presidenza non è stata assunta da Antonio Isnardi».*

*La prossima dilatazione del mercato, dove per i soci sono in vendita anche concimi e altri prodotti per l'agricoltura, creerà pure alcuni nuovi posti di lavoro.*

**Stefano Delfino**

Finale Ligure. Turisti fanno la spesa al mercato della cooperativa (telefoto Aldo)

**A S. Margherita Ligure**

### Turista derubata mentre fa il bagno

(Dal nostro corrispondente)
Santa Margherita Ligure, 3 agosto.

(g. m.) Una turista viennese, mentre era a fare il bagno a Punta Cervara, è stata derubata di denaro e preziosi per 7 milioni.

La donna, l'impiegata delle Poste austriache Hildegarde Schmidt, 54 anni, nel primo pomeriggio di ieri, ha parcheggiato l'auto sull'Aurelia, ed è scesa in spiaggia con il marito e la figlia. Al suo ritorno, l'austriaca ha visto un uomo scendere dalla sua vettura con due valigie, salire su un altro veicolo e allontanarsi tranquillamente.

Superato il primo attimo di sbigottimento, la donna ha iniziato ad urlare, ma non c'era più nulla da fare. E' stata derubata di 180 dollari, 2000 dracme, 11 mila lire circa e 10 mila scellini; inoltre due anelli con brillante del valore di 3 milioni l'uno, un bracciale ed un collier d'oro.

U.S. SANREMESE CALCIO SANREMO
Corso Mazzini 11
Tel. 86.787

**abbonamento stagione 1976-77**

TRIBUNA
Intero L. 55.000 - Ridotto L. 40.000

DISTINTI
Intero L. 35.000 - Ridotto L. 25.000

CURVA
Posto unico L. 20.000

NOTE
- Hanno diritto al prezzo ridotto le donne, i mutilati, i militari in divisa ed i ragazzi dai 13 ai 18 anni compiuti.
- Con la sottoscrizione dell'abbonamento, le donne ed i ragazzi riceveranno in omaggio la tessera di socio effettivo della Sanremese - Calcio.
- Le prenotazioni possono essere effettuate presso la segreteria della società o presso le sedi di tutti i club biancoazzurri.
- I ragazzi sotto i 13 anni godranno dell'ingresso gratuito.

### Tenente dei vigili

# Tiene scuola anti-incendi

**A Savona, dopo numerosi roghi nei boschi - "E' ai ragazzi che bisogna insegnare a conoscere e rispettare la natura"**

*Dal nostro corrispondente*
Savona, 3 agosto.

Gli incendi boschivi continuano a devastare l'entroterra savonese. Dal primo gennaio ad oggi ne sono divampati ben 410 che hanno distrutto centinaia e centinaia di ettari di pineta e di bosco ceduo: una ricchezza immensa, non ricostruibile in breve tempo, andata persa per negligenza, scarso senso civico e, purtroppo, per dolo.

Il numero degli incendi è in costante aumento e si teme che a fine anno il bilancio sarà ben più pesante di quello del 1973 quando si ebbero 566 incendi.

«E' inutile — afferma il tenente Michele Costantini, vice comandante dei vigili del fuoco di Savona — ricercare le cause di questi incendi o parlare di responsabilità. I discorsi sono sempre gli stessi e a quanto pare gli adulti non riescono a recepirli. E' mia convinzione, quindi, che sia giunto il momento di dare finalmente inizio ad una campagna di educazione civica cominciando dai ragazzi con la speranza che una volta adulti non commettano più gli errori dei genitori».

Il geometra Costantini ha cominciato da solo, fuori dal servizio, questa campagna educativa, subito dopo aver partecipato alla marcia della civiche libertà: «Ho compiuto quella «camminata — dice — non solo per sport o per divertimento ma anche per documentarmi sui danni causati dagli incendi in questo nostro meraviglioso retroterra».

Poi Costantini ha parlato ai ragazzi di alcune scuole elementari della città accompagnando le parole con la proiezione di diapositive e la illustrazione di grafici: «I ragazzi — assicura — sono rimasti esterrefatti, credevano che gli incendi fossero dovuti al caldo e non immaginavano che potessero scoppiare anche in pieno inverno. Ho fatto vedere loro, a tale riguardo, le foto di un incendio boschivo scoppiato a gennaio e spento con la neve. Nel prossimo anno scolastico cercherò di interessare anche le scuole medie, delle quali sono a completa disposizione».

Cosa bisogna fare per ridurre il numero degli incendi o, per lo meno, la gravità dei danni?

«Intanto — sottolinea — è necessario procedere alla pulizia dei boschi così come avviene nell'alta Val Bormida che, proprio per questa ragione, non è soggetta ad incendi boschivi. Purtroppo far rivivere il bosco non interessa più a nessuno e perciò bisogna affidarsi alla sensibilità di pochi ed alla responsabilità delle autorità».

In secondo luogo, a parere del tenente Costantini, è indispensabile realizzare il maggior numero possibile di piste tagliabosco, che impedirebbero alle fiamme di estendersi e consentono, perciò, di domarle con maggiore facilità; occorre poi affrontare il tema della riorganizzazione dei servizi antincendio attraverso, anche, un miglior coordinamento tra i vari organismi.

«In questo settore — osserva il vice comandante — non c'è chiarezza tanto che noi vigili del fuoco dovremmo intervenire solo nel caso ci fossero case minacciate dalle fiamme. Ci vogliono, quindi, disposizioni precise e organici adeguati alle necessità. Teniamo presente che l'incendio di bosco non è più un problema dell'estate ma di tutto l'anno e che quella di Savona è la provincia più boschiva d'Italia: i boschi coprono, infatti, circa il 68 per cento del suo territorio mentre nel Trentino questa percentuale è del 51 per cento e nella Valle d'Aosta del 30 per cento».

**Nicolò Siri**

## Due olandesine ed un "sandolino,,

Alassio. Le olandesi Patricia e Caroline sulla spiaggia (telefoto Aldo)

## *Marazzi terza nel Trofeo*

Finale Ligure, 3 agosto.

(c.d.) La Marazzi Uno Maquorte ha battuto questa sera per 3 a 2 al campo Viola il ristorante Al Torchi e si è così classificata al terzo posto nel Trofeo Città di Finale Ligure, il torneo notturno organizzato dalla Polisportiva Finalborghese. Ai suoi giocatori toccheranno 9 biciclette, mentre gli avversari coppette d'argento accostentarsi di 9 macchine fotografiche.

Privo di tre titolari come Bolognesi, Torri e Muraglia, il ristorante Al Torchi ha schierato una formazione rimaneggiata eppure ha dominato per larga parte dell'incontro, sospinto da un eccezionale Marino, premiato come miglior giocatore della serata.

La squadra di Bramante, ancora una volta, non ha avuto fortuna. L'arbitro Andrido di Savona le ha annullato un gol di Gattero e nella ripresa, Cinquevia, ha colpito la parte superiore della traversa. E' stato Marino, al 19' a portare in vantaggio il ristorante Al Torchi, poi al 32, Formento ha pareggiato con un tiro dal limite.

Nel secondo tempo Cappa, su passaggio di Marino, ha raddoppiato, ma, alla distanza, trasformati dall'ottimo Formento, sono usciti i gioielli di Alassio che hanno colto il pari con Papeccio al 37' e la rete del successo un minuto dopo con un azzeccato colpo di Vitali.

MARAZZI DUE: Lenno, Vitali, Papeccio, Silfredi, Gualmetti (Merello). Formento. All. Brancaleoni.

RISTORANTE AI TORCHI: Cinque, Voer, Cappa, Marino, Vignaroli Gattero (Cinquevia). All.: Bramante.

## L'attaccante pistoiese giunto a Imperia

# Borgioli, dopo tanti "no,, parte per Ceva con Hanset

**La squadra al gran completo in ritiro, per "affilare le unghie" in vista del campionato - Primo incontro amichevole a Ferragosto**

Chico Hanset

(Nostro servizio particolare)
Imperia, 3 agosto.

(b. b.) L'Imperia ha raggiunto il ritiro di Ceva dove, agli ordini del trainer Chico Hanset, inizierà la preparazione per il prossimo campionato di serie D. Della comitiva fanno parte, oltre a dirigenti ed allenatore, i portieri Chiarvalle e Testa; i difensori Landini, Sobrero, Bercardino, Ronco e Marinelli; i centrocampisti Panizzi, Bosca, Pasciani, Cavo, ai quali, all'ultimo momento, si è aggiunto anche Borgioli, il pistoiese che dopo numerosi rifiuti ha finito per accettare il trasferimento all'Imperia e gli attaccanti Ferretti, Arrendoli, Delfetti, Manilio e Buscaglia.

L'atmosfera nel clan imperiese, decisamente ricaricata (soprattutto a centrocampo) e ringiovanita (età media 23 anni), è improntata all'ottimismo, o quanto meno ad una attesa fiduciosa. Il solo a non sbilanciarsi è il trainer Chico Hanset.

«Allenerò al mattino, con footing iniziale e leggero lavoro sul pallone sul pomeriggio. Questo — dice — è l'immediato programma. Comunque lavoreremo duro per smaltire peso superfluo e acquistare condizione atletica».

I neo azzurri hanno preso alloggio all'hotel Doria e si alleneranno sul terreno del «Riera». La prima partita è prevista per il 15 agosto.

**Dopo aver battuto il Pegli**

### Imperia: Rari Nantes rimane in serie C

(Nostro servizio particolare)
Imperia, 3 agosto.

(b. b.) La Rari Nantes Imperia, con la vittoria sul Pegli (11-9), si è assicurata la permanenza nella serie C di pallanuoto. L'incontro, fino all'ultimo momento, è rimasto in forse a causa della mancanza di una piscina a «Cascione». L'intervento delle autorità comunali — che l'hanno fatta riempire — ha permesso il regolare svolgimento della partita.

Gli imperiesi hanno ora 4 punti di vantaggio sull'Arenano di Genova e 2 sul già condannato Pegli, le dirette rivali per la permanenza in serie C.

La vittoria sul Pegli è giunta dopo ben sei sconfitte consecutive. Legittima la soddisfazione del presidente della società, Bruno Coroni: «Nonostante la defezione di Cambino (troppe pretese economiche) — dice — siamo riusciti a mantenere fede all'impegno di non retrocedere».

**Per i quarti di finale**

### Squadre qualificate al torneo d'Ortovero

(Dal nostro corrispondente)
Ortovero, 3 agosto.

(m.f.) Immobiliare Casalegno di Alassio, Hotel Mammola di Laigueglia, Camping Internazionale, Alimentari Bono, Gruppo Sportivo Zuccarello e Unione Sportiva Ortovero sono le prime sei squadre qualificate ai quarti di finale del terzo torneo calcistico.

Per conoscere i nomi delle altre due squadre che entreranno nei quarti bisognerà attendere l'esito degli incontri Arnasco-Bar Tintoretto, secondi a pari merito nel girone C e Mobilificio Grasso-Mobilificio Pugliesi. Quest'ultima formazione ha ancora qualche possibilità di qualificarsi: vincendo con oltre tre gol di scarto, guadagnerebbe la qualificazione a spese del Bar Adriano.

Ieri si è disputato l'incontro decisivo per la qualificazione nel girone A tra l'Hotel Mammola e il Casanova Lerrone, vinto dalla squadra di Laigueglia per 3-2.

Esce così dal torneo una delle formazioni favorite della vigilia. La partita si è decisa nella ripresa: Pizzo e compagni, dopo un primo tempo chiuso in parità sul 2-2, si sono lasciati superare a pochi minuti dal termine, quando in un'azione di contropiede l'Hotel Mammola riusciva a siglare la rete decisiva. Nella seconda partita della serata, pareggio 4-4 tra la Panetteria Micheli e il Camping Internazionale, vincitore del girone II con 7 punti.

**FINALE LIGURE** — Domani s'inizia al campo Viola la seconda edizione del torneo di calcio seniores, riservato a calciatori che abbiano superato i 35 anni di età. E' organizzato dal Dopo Lavoro Ente di Finale. Vi parteciperanno otto squadre di sette elementi ciascuna. Il torneo si concluderà il 10 agosto.

### E' rimasto ormai un solo vetturino a ricordare la "Belle Epoque,,

# Piace ancora a stranieri ed innamorati una corsa sulla carrozzella ad Alassio

**"La passeggiata classica — racconta il proprietario della vettura è a Santa Croce" - Incontro con il più anziano bagnino, Giacomo Bruzzone, "Badan" che ricorda con rimpianto quando in spiaggia c'erano soltanto tre cabine**

(Dal nostro corrispondente)
Alassio, 3 agosto.

«Sulla spiaggia non si contavano più di 500 bagnanti, le cabine erano soltanto tre, quelle dei marchesi Ferrero». Alassio 1900: così la rivede Giacomo Bruzzone, soprannominato «Badan», il decano dei bagnini alassini.

Ha ceduto il proprio stabilimento balneare ai figli, ma non tralascia mai, tra un bicchiere di bianco e una partita a scopone, di dare una mano a sistemare sedie e ombrelloni. Badan ha 82 anni, è nato ad Alassio da una famiglia di ceppo genovese; pelle bruciata dal sole e dal sale, lucidissimo nei suoi ricordi, accetta di buon grado l'invito a un tuffo nel passato, attraverso i quindici lustri che ha trascorso sulla spiaggia.

«Ho cominciato che avevo dieci anni. Erano quelli i tempi dei "signori", piemontesi e lombardi, si guadagnava bene. C'erano anche gli inglesi ma quelli preferivano stare ad Alassio d'inverno, se ne andavano con l'arrivo del caldo. I miei primi clienti — dice Badan —, una famiglia di Varese molto ricca proprietaria dell'Azienda gas. Aiutavo le dame a fare il bagno tenendole per mano; erano vestite con ampie sottane che arrivavano alle caviglie e anche gli uomini avevano costumi con pantaloni a maniche lunghe».

Vincenzo Gagliolo

Il vecchio bagnino, appollaiato su una barca, non un istante, si guarda attorno e soggiunge: «Me l'avessero detto cinquant'anni fa che sarei visto tanta folla in spiaggia e tante donne nude, con bikini o anche meno, ci avrei creduto. Mi spiace che non tutte facciano bella figura, alcune farebbero bene a rivestirsi in fretta. Quest'anno però abbiamo un gran numero di belle figliole olandesi e tedesche».

Badan non frequenta più di frequentare la vita balneare degli ultimi sessant'anni: il suo sguardo vivace esprime gratitudine per averlo ascoltato e prima di salutarci insiste per offrirci un bicchiere di «frizzantino». Lo lasciamo sulla sua barca: ricorda o forse rivede in sogno la sua Alassio di fine '800 adagiata gelosa bene che sedusse l'ereditiero Hanbury, quand'era un sonnolento borgo di marinai accarezzato dal mare e circondato dal verde della collina. Radi i passanti, pochi i rumori di carri e carrozzelle frusciami sulla strada.

Anche di carrozzelle ne è rimasta una soltanto che si può trovare anacronisticamente parcheggiata vicino ai taxi in piazza della Stazione. Entrò in servizio a metà degli Anni 50, più per esigenze di pubblico trasporto che di folclore. Arrivavano allora i primi turisti stranieri, ma non era ancora giunto il boom dell'automobile: la gente andava molto in bicicletta, i più fortunati ostentavano le prime «Vespe»; non «1100» faceva sgranare gli occhi come un miraggio, vecchi autobus sbuffanti arrancavano lungo l'Aurelia.

Il «Muretto» aveva già raggiunto la notorietà grazie soprattutto al pappagallo di Hemingway ed alla canzone dedicatagli da Gorni Kramer: l'orchestra di Bruno Quirinetta suonava all'Orientale: vi si poteva incontrare Anita Ekberg in luna di miele con Antony Steel. Furoreggiavano il Kursaal e la Capannina «prima maniera»: Vittorio Paltrinieri e don Marino Barreto cercavano di superarsi nell'esecuzione di languidi slows e di motivi esotici. In quegli anni apriva i battenti anche il night club Tabù.

L'unica carrozzella, che ancora oggi si incontra per le strade resta il solo legame con la ripresa turistica dell'epoca post-bellica quando anche Alassio contribuiva a creare il mito del lusso lover ma consentiva alla gente di divertirsi con sole duemila lire in tasca. L'ultimo vetturino è Vincenzo Gagliolo, 58 anni. Chi sono i suoi clienti? «Molti stranieri, coppiette e in genere gente che non nasconde la nostalgia per altri tempi. Ci sono però anche i giovani, in cerca di nuove sensazioni». Deve preferisconi farsi portare? «La passeggiata classica è Santa Croce, ma c'è anche chi una scoprire le stradine che risalgono la collina, molto belle, suggestive, spesso sconosciute».

Giacomo Bruzzone

Sono sintomi della ricerca di un'evasione dalla realtà attuale, lontano dallo stress verso un distensivo contatto con la natura: Alassio, malgrado le giustificate ambizioni, non ha evitato il turismo di massa ed è vittima degli inconvenienti che ne derivano. Cinquantamila ospiti estivi, clacsons e motori assordanti, pochi parcheggi, spiagge ridimensionate dall'erosione marina e dall'affollamento, fognature che rischiano di scoppiare, l'eterna paura della crisi idrica, ma in questa realtà qualcuno si diverte e sono soprattutto i giovani.

Carolina Hagen e Patricia Van der Noorde, 19 anni, studentesse olandesi, da tre anni vengono in vacanza a Ceriale ma trascorrono ad Alassio l'intera giornata: commentano: «Alassio ci piace, la sua spiaggia è molto bella. Vi è molta confusione è vero, ma a noi piace così. Troviamo amici gentili e simpatici come gli italiani tutti che sono molto cordiali. Torneremo ancora».

**Giuseppe Morchio**

**PORNASSIO** — Un centinaio di concorrenti hanno partecipato alla gara di corsa alla trota organizzata dall'Alta Val d'Arroscia dalla Pro Loco Colle di Nava. Ha vinto l'imperiese Giovanni Amoretti, secondo Carmelo Stallari di Sanremo, terzo Adolfo Rolando di Pieve di Teco. Prima delle concorrenti femminili è Adele Rolando. Categoria speciale: primo Franco Fasbone, secondo Alessandro Schenardi, terza Tiziana Bonaci.

### Successo della manifestazione della Pro Loco

# Duemila visitatori a Stellanello alla sagra dell'olio e delle fritelle

(Dal nostro corrispondente)
Stellanello, 3 agosto.

(g.m.) *Circa duemila persone e tra queste l'assessore regionale al turismo Rava sono intervenute a Stellanello alla «Seconda sagra dell'olio d'oliva e della frittella» anche se la pioggia ha guastato la festa facendo naufragare, tra la delusione delle numerose pretendenti, l'elezione dell'immancabile reginetta di bellezza, rinviata a domenica prossima. La manifestazione è stata organizzata con il massimo impegno (stand gastronomici e ballo campestre) dalla Pro Loco presieduta da Giuseppe Durante che è anche il sindaco del pittoresco centro della Val Merula.*

*Poco più di ottocento abitanti che trovano l'unica risorsa economica nella produzione dell'olio d'oliva. Pochissimi agricoltori si dedicano alla frutta ed agli ortaggi, gran parte della popolazione attiva cerca lavoro sul litorale in altri settori. «Valorizzare la nostra produzione olearia — dice il sindaco Durante — è lo scopo della sagra che organizziamo per il secondo anno. I nostri oliveti sono in posizione favorevole, si trova olio eccellente come del resto in tutta la zona alle nostre spalle verso le alture. In rapporto alle dimensioni del nostro Comune, la produzione di olio può considerarsi notevole: oltre mille quintali all'anno ma si può giungere ai duemila quintali se gli uliveti vengono curati, specialmente adesso che è stata sconfitta la mosca olearia e la fumaggine».*

*Stellanello punta anche sul turismo: non solo sugli ospiti che visitano la sagra e scoprono trattorie e ristoranti in cui si mangia bene spendendo poco, ma sugli insediamenti residenziali. Non si tratta di espansione edilizia in quanto le norme urbanistiche lasciano ben poco spazio a nuove costruzioni, ma di rivalutazione dei ruderi.*

*Il sindaco afferma:* «Sono soprattutto gli stranieri che continuano a riattare vecchie case; sono già venuti a decine ma esistono ancora possibilità per comprare. Un rustico di medie dimensioni è valutato sui due-tre milioni; si può arrivare a cinque milioni ma in tal caso, oltre alla vecchia costruzione, si acquista un discreto appezzamento di terreno».

*Per il riattamento dei rustici le norme edilizie di Stellanello sono più benevole. E' possibile un ampliamento del 20 per cento del volume esistente.*

Il sindaco Durante

**SAVONA** — Sono rientrati dal Friuli gli alpini savonesi che hanno prestato la loro opera gratuitamente al cantiere dell'associazione alpini, in Pinzano del Tagliamento. Un altro gruppo di alpini savonesi è in partenza in questi giorni per il Friuli.

**Durante temporale**

### Sanremo: due mucche uccise da un fulmine

(Nostro servizio particolare)
Sanremo, 3 agosto

(m. r.) Due mucche, appartenenti ad un allevatore-sanremese di Coldirodi, sono morte ieri sera, colpite da un fulmine. Gli animali che Adolfo Alberti, con altri capi, aveva mandato al pascolo, si trovavano in un prato di S. Bernardino di Conio, nell'alta Val Argentina, a circa 1000 metri di altitudine.

Nel tardo pomeriggio, si è scatenato un violento temporale e sono caduti sulla zona numerosi fulmini ed uno ha colpito le due mucche, carbonizzandole.

Vicino al pascolo, c'erano anche due pastori, i fratelli Rino e Mauro Ventimiglia, 25 e 36 anni, che hanno riportato uno stato di choc.

### "Abbiamo sempre appoggiato la miglior soluzione"

# Polemiche sulla vicenda Mammut degli industriali con i sindacati

(Dal nostro corrispondente)
Savona, 3 agosto.

(r. b.) La vicenda Mammut si avvia a soluzione. Entro domani, il consiglio di amministrazione dell'Ipo-Gepi dovrà comunicare al ministro dell'Industria, Donat-Cattin, la sua decisione per l'assunzione dei 220 lavoratori dello stabilimento di Savona e dei 28 di quello di Arnasco che la curatela fallimentare ha recentemente licenziato e che dallo scorso aprile sono senza salario. Se la risposta sarà affermativa, come si ritiene, entro il 10 agosto verrà corrisposto alle maestranze un congruo anticipo sulla indennità di cassa integrazione speciale sino ad oggi maturata.

L'avvio dell'integrazione consentirà di superare le questioni di legittimità sollevate giorni fa dal Collegio dei sindaci dell'Inps sull'assunzione dei lavoratori Mammut a questo beneficio di legge. A questo proposito, l'Unione industriali ha precisato, smentendo alcune notizie di fonte sindacale, che nessun rappresentante della Confindustria fa parte del collegio dei sindaci dell'Inps e che, perciò, nessuna responsabilità può essere imputata agli industriali, che hanno sempre appoggiato, anche in sede locale, la migliore soluzione del problema.

Sarà comunque questo, della cassa integrazione, il primo passo verso la definizione del problema. Fra otto giorni, secondo gli accordi raggiunti il 29 luglio a Roma, dovrebbe aver luogo un incontro sindacati, Ipo, Gepi e curatela fallimentare, per un primo esame delle modalità di intervento della Gepi nella Mammut.

«Questo incontro — afferma Lino Alonzo, della Fim — permetterà di verificare alcune ipotesi operative che dovranno essere avanzate dalla Gepi e che, a nostro avviso, passano attraverso l'affitto dello stabilimento in attesa che si esaurisca la procedura del fallimento e che la fabbrica sia posta all'asta. Naturalmente si tratterà poi di arrivare ad un acquisto concordato così come si era fatto per i Cantieri di Pietra Ligure. Indubbiamente ci si sta incanalando verso una fase nuova della vertenza che entro il 30 settembre, data di cessazione della Ipo-Gepi, dovrebbe giungere a conclusione».

Le soluzioni prospettate sono tre e precisamente: intervento della sola Gepi, intervento della Gepi con privati attraverso la costituzione di una società a capitale misto e, terza ipotesi, intervento di soli privati.

«Ovviamente — afferma Alonzo — noi spingiamo per la soluzione che prevede una presenza dell'azienda di Stato, ma non siamo contrari ad esaminarne anche altre».

In attesa della definizione della vertenza la Ipo, la Gepi e la curatela fallimentare dovranno studiare i modi migliori per mantenere l'attività produttiva nella fabbrica di via Stalingrado: «Una stasi della produzione — osserva Alonzo — sarebbe estremamente pericolosa perché non consentirebbe più alla Mammut di essere presente nel mercato e di mantenere i contatti con la clientela».

### Per il presidente della Carlin's

# La Sanremese snobba il vivaio dei "Boys,,

(Nostro servizio particolare)
Sanremo, 3 agosto.

(b.m.) *La Carlin's Boys ha ceduto al Torino il difensore diciassettenne Ilardo, una delle più sicure promesse della società sanremese. Ilardo è stato prenotato nei giorni scorsi nel capoluogo piemontese, entusiasmando i dirigenti granata. «Proprio Radice ha preteso l'acquisto — ha detto il dirigente sanremese Pastorelli — appena lo ha visto all'opera, in un gruppo di altri giovani di prova: non se lo è voluto lasciare scappare. Ilardo giocherà ancora nelle file della Carlin's Boys il prossimo torneo internazionale di calcio per ragazzi, a fine agosto; poi si trasferirà a Torino.*

*Il suo nome si aggiunge a quello dei vari Galetti, Semeria, Valdinoci che hanno spiccato il volo, in questi ultimi anni, dalla Carlin's Boys verso società professionistiche, «saltando» del tutto la Sanremese, squadra che opera a due passi dalla Carlin's Boys, che però raramente conclude affari con i «cugini».*

*«Il caso di Ilardo è un esempio lampante* — ha detto il presidente della Carlin's, Edoardo Del Buono — *fra i nostri giovani ce ne sono almeno altri quattro o cinque al suo livello, eppure alla Sanremese nessuno sembra accorgersi di loro. Lo scorso anno, gli abbiamo praticamente regalato Laura, dopo mille insistenze perché lo ingaggiassero. I fatti ci hanno dato ragione: Laura non era un bidone ed il magnifico campionato che ha disputato ne è la prova.*

*Quest'anno, forse, la storia potrebbe ripetersi con Colanni, giovane attaccante con uno spiccato fiuto del goal, che è riuscito a fare il «gran salto» da una società cittadina all'altra.* «Ma se non lo utilizzano — dicono alla Carlin's — rischia di bruciarsi».

E' una polemica vecchia, ma non è un mistero per nessuno che fra le due società non corrono buoni rapporti, soprattutto militino in categorie diametralmente opposte. Anche il tentativo di fusione lanciato quest'anno è miseramente naufragato: «Da parte nostra c'era buona volontà — ha ripetuto Del Buono — ma alla Sanremese è mancato l'uomo giusto per portare a termine un simile accordo».

### Molti big del calcio ospiti di Sanremo

(Dal nostro corrispondente)
Sanremo, 3 agosto.

TP. O.) Sanremo ha avuto, la scorsa settimana, numerosi ospiti illustri del mondo del calcio. Oltre a Sandro Mazzola, ospite tradizionale ed affezionato delle spiagge sanremesi, nei giorni scorsi Giampiero Boniperti ed Italo Allodi hanno avuto un incontro «segreto» in un locale cittadino.

Venerdì è stata la volta di Giovanni Ferrari, indimenticabile mezz'ala degli azzurri due volte campioni del mondo, a far visita al suo vecchio amico Mario Ventimiglia, mentre nei giorni scorsi era stato visto di passaggio a Sanremo anche il «bomber» genoano Pruzzo.

All'assemblea della Sanremese di venerdì sera, era presente anche il presidente del Serrapo, Barzaghi, genero del compianto Toni Busini e a sua volta consigliere della lega semiprofessionisti.


STUDIO CHIROPRACTIC
Y. L. Nassen - Smyth D. C.
APERTO VENERDI' POMERIGGIO
11 Bd. Gen. Leclerc
BEAUSOLEIL
(Frontiera Monaco)
Tel. (93) 300.762 Monaco

MARENGO Ceramiche
esclusività ceramica ilva s.p.a.
offre il più vasto assortimento di piastrelle da pavimento e rivestimento. Prezzi di assoluta concorrenza
SCONTI SPECIALI
Esposizione e Uffici:
V. Aurelia, 273 - Tel. (019) 670.201 - LOANO

Jeep
Commando Diesel

AUTOISABELLA - Concess. esclus. Imperia e Provincia
S. Bartolomeo al Mare - Via Aurelia - Tel. 400.960

FIN PIEMONTE
Soc. Finanziaria Immobiliare
concede mutui ipotecari
FINO A 10 ANNI SENZA CAMBIALI
restituibili in comode rate mensili su C.C.P.
TORINO - via Bernardino Galliari 15 bis
tel. (011) 655.907 - 655.919 - 654.842


# Spettacoli e Taccuino

**GENOVA**
ALCIONE: La spiaggia del desiderio.
AMBASSADOR: La dolcissima vedova.
AMBRA: La bambina dannata.
ARISTON: King Kong, l'ultimo dei dinosauri.
ASTOR: La ragazza di Madame Claude.
AUGUSTUS: Io sono la legge.
GIGLIO: Gola profonda.
LUX: La casa senza ombra di peccato.
MARGHERITA: Addio fratello crudele.
NUOVO PALAZZO: Lunedì: l'ispettore.
OLIMPIA: L'ultimo passeggero.
ORFEO: Amici miei.
RIVOLI: Signore e signori.
STARS: Corruzione in una famiglia corrotta.
UNIVERSALE: Gaucaya.
VERDI: Gli occhi della notte.
RAPALLO - GRIFONE: Nashville.
ITALIA: La guerra non colpisce nessuno.
AUGUSTUS: Hinderburg.
SANTA MARGHERITA L. - CENTRA-LE: Invito ingannevole.
MIGNON: La Valle dell'Eden.
CAMOGLI - ODEON: Profondo rosso.
RECCO - ANNA: L'uomo col seno del mondo.
CHIAVARI - ASTOR: L'uomo venuto dalla pioggia.
CANTERO: Morte a Venezia.
CENTRALE: Emanuelle in America.
SESTRI: Piange il telefono.
ODEON: L'avventuriero del sesso sacro.
LAVAGNA - CASTELLO: Africa Express.
ARENA SPLENDOR: Il domestico.

**SAVONA**
DIANA: Matrimonio di gruppo.
ELDORADO: Convivenza tra bambini e nonni.
ARIS: Il mistero della 13 sedia.
ASTOR: Letto in nicchia.
GIUNIPERO: La bambina.
JOLLY: Storia di Emmanuelle.
FILMSTUDIO: Lassù qualcuno mi ama.
ALASSIO - COLOMBO: Il padrone e l'operaio.
RITZ: I tre giorni del Condor.
MOULIN ROUGE: Casanzanova.
CAPITOL: Buttercup.
DON BOSCO: Il seme dell'odio.
ALBENGA - ASTOR: Venga a prendere il caffè da noi.
AMBRA: Amore all'arancia.
CRISTALLO: L'ape della notte.
GARDINO: Incredibile viaggio verso l'ignoto.
ALBISSOLA CAPO - DORIA: Police story.
DOLCE ESTIVO: Di che segno sei?
ALBISSOLA MARE - MARCONI: Un colpo da un milione di dollari.
MARCONI ESTIVO: A mezzanotte va la ronda del piacere.
ALBISOLA - VALLECHIARA: La favolosa storia di nelle d'oltre.
BORGIO VEREZZI - ASTRA: Un poco maestramente pericolosa.
CARLO MONTANOTTE - SOCIALE: Gli spericolati.
CRISTALLO: Le relazioni pericolose.
DELLA ROSA: Dal nostro inviato al diavolo.
CALIZZANO - SCORPIONE: A piedi nudi nel parco.
CARCARE - ITALIA: Sparo 1999.
CERIALE - MODERNO: Agnese, sorella mia.
FLORA: Arcobaleno selvaggio.
FINALE LIGURE - ARENA: Squadra d'assalto antiguerriglia.
ASTORIA: Una sera di mezz'estate.
GIUNIPERO: La cameriera del Maresciallo.
LUX: Un amore, due cannoni e un mulo.
LOANO - PERLA: Un silenzio, non soltanto un bacio in bocca.
STELLA: Il maratoneta.
LOANESE: Assalto X.
GIARDINO: Il padrone e l'operaio.
MILLEMIMI - ITALIA: Big Boss.
SPOTORNO - ASTRO: Tre cuori nudi.
CRISTOFORO: Vanni Do.
VADO LIGURE - SABAZIA: Fellanzi.
VARAZZE - TEATRO: Svitati i denti e vai.
LIDO ESTIVO: La donna della domenica.

**IMPERIA**
CAVOUR: Non l'adatto dell'isola del diavolo.
ROSSINI: Irene la dolce.
CENTRALE: Agente 007 operazione tuono.
AMBRA: Bambi.
IMPERIA: Il fratello più furbo di Sherlock Holmes.
ODEON: Una sera di incontrammoci.
ARMA DI TAGGIA - CAPITOL: Un amore, due cannoni, un pollo.
CERIO: Il mercante.
GIARDINO: Due uomini e una donna.
BORDIGHERA - ZENI: Silvestro contro Guerriero.
CENTRALE: I cannoni di Navarrone.
DIANO MARINA - PERGOLA: Dracula Harper sangue alla gola.
RIVA LIGURE - CORALLO: Il tesoro del Bengala.
SANREMO - ARISTON TEATRO: Mr. Hoppy.
CENTRALE: Un uomo del braccio di ferro.
SANREMESE: La spada nella roccia.
ORFEO: Il secondo grande Porporati.
SUPERCINEMA: Quattro mosche di velluto grigio.
LUX: Dimmi dove si fa male.
ASTRA: L'ipnotista indiavolato.
MIGNON: La spada sfavata.
ARISTON RITZ: Il vino di Kassino Bimbi.
GIARDINO: Cadaveri eccellenti.
VENTIMIGLIA - EUROPA: Porgi l'altra guancia.
SUPERCINEMA: Riccio e i suoi fratelli.
SAN BARTOLOMEO AL MARE - SAREALDO: Una donna chiamata moglie.

**MOSTRE D'ARTE**
Alla Galleria Gallery di via Cavour 6 a Sanremo espone fino al 14 agosto il pittore Dino Pasquetto. Nella mercantile di via Aurelia 103 è in corso una collettiva dei pittori Baffo Calcino, Canasta e Sarzano-Perrazzi.
Sempre a Sanremo, la galleria La Piazza inglese aperta fino al 13 agosto una mostra delle opere delle pittrici inglesi Leila Burton.
Nella mercantile di via Aurelia angolo di c. agosto personale di Patrizia Spadaro.
A Bordighera, espongono il pittore Gordon Shaw, la scultrice Alda Bolla Tuco e i pittori Mario Colnaghi e Marianne Gandolfo. I due pittori che espongono al gruppo «Incontro Sette» si permarranno alla galleria d'arte «Incontro Sette» di Cavalieri, interpreteranno immagini di forte sapore fotografico che trasformano in espressioni pittoriche una tecnica e perfino le macchine e gli obiettivi. La mostra rimarrà aperta sino alle 12 di domenica.

SPECIALE ESTATE IN RIVIERA

*Servizi Promozionali Publikompass S.p.A.*

### Arma di Taggia: duecento automobili in gara

# Una spettacolare caccia al tesoro dotata di favolosi e ambiti premi

Arma di Taggia, 3 agosto

Guadalupa, mar dei Caraibi. Due nomi esotici che fanno sognare spiagge immense, silenziose, vegetazione lussureggiante, mari trasparenti, donne bellissime. Vacanze di favole. Il sogno può diventare realtà.

Un fantastico viaggio-soggiorno di otto giorni per due persone al Club Mediterranée di Guadalupa, infatti, è il primo premio messo in palio dal «Quarto Trofeo Clipper», la più esilarante caccia al tesoro automobilistica della Riviera dei Fiori.

L'idea è nata 6 anni fa all'ex giramondo e proprietario del «Clipper Bar» di Arma di Taggia Giorgio Manara. Stanco di viaggiare e lavorare a bordo dei più prestigiosi transatlantici è tornato nel Comune dove è nato ed ha aperto un locale che è senza dubbio tra i più sofisticati e à la page della costa. «Clipper» un nome che evoca imprese leggendarie.

Una volta dentro al locale, seduti al bar o nelle comode poltrone, sembra proprio di essere all'interno di una barca, di essere in viaggio per i mari del Sud. L'arredamento, in legno, ricorda i leggendari galeoni spagnoli, le fregate, i brigantini dei pirati.

L'Azienda autonoma di soggiorno e l'assessorato al turismo del comune di Taggia hanno subito intuito che la «Caccia al tesoro» poteva portare lontano ed hanno cercato di favorirne la realizzazione dando tutto il loro appoggio.

Le macchine allineate pronte alla partenza per partecipare al Trofeo Clipper dello scorso anno che ha avuto successo

L'inizio, avvenuto nel 1970, è stato un po' in sordina. Al via c'erano solo 16 equipaggi. Durante la premiazione, però, la passeggiata a mare antistante il «Clipper Bar» era invasa da centinaia di villeggianti in festa.

1971: II edizione. Le automobili al via erano 56, 112 i concorrenti.

1973: III edizione. Un successo clamoroso. 100 le auto al via, più di 400 i partecipanti. Numerosi equipaggi erano giunti anche dall'estero, dalla Germania, e in particolare dalla Francia.

Quest'anno per il IV Trofeo al sono fatte le cose in grande. Tra gli enti del comitato organizzatore, oltre ai vecchi «sponsor», ci sono anche le Aziende autonome di soggiorno di Selva Val Gardena, Abetone, Corvara, Scanno, la birra svizzera «Cardinal», «Sanremo Corse», la «Grotta» di Ventimiglia e Radio Montecarlo.

La «caccia al tesoro» scatterà domenica 5 agosto. Le prenotazioni presso la segreteria della gara automobilistica a quiz, stanno arrivando a buon ritmo. Gli equipaggi iscritti sono già una sessantina. Tra questi anche il campione del mondo dei rally Sandro Munari. Ha assicurato che se non avrà impegni parteciperà alla «caccia» a bordo della sua favolosa Lancia Stratos. Senza dubbio è l'uomo da battere.

Ma che cos'è il «IV Trofeo Clipper?»

*«Un mese enorme di lavoro — ha dichiarato Giorgio Manara — che dura circa sette mesi, solo per la preparazione. I principali artefici, oltre al sottoscritto, sono Antonio Cicala, che cura le pubbliche relazioni, ha i contatti con i vari sponsor, ricerca i premi, ed Ermo Cremaschi, il "cervellone" della gara vera e propria. E' lui, infatti, che inventa i quiz, prepara le domande, studia le difficoltà dei percorsi».*

Dove si correrà la «caccia al tesoro 1976?»

*«Per ovvi motivi — continua Manara — non posso rivelare il tracciato altrimenti addio difficoltà. Il percorso è e deve rimanere segretissimo per non favorire nessun equipaggio. Posso specificare che si "correrà su strade della provincia di Imperia, non entreremo né in Francia né nel basso Piemonte. Anche quest'anno molte prove di abilità si effettueranno nell'entroterra, per dare possibilità ai villeggianti, patiti della tintarella, di scoprire paesaggi suggestivi, ombrosi, tranquilli, a pochi minuti d'auto dalle spiagge affollate».*

Se si tiene conto che la maggior parte delle iscrizioni vengono fatte alla vigilia o il giorno stesso della gara non è difficile prevedere che quest'anno parteciperanno alla «caccia» più di 150 equipaggi. «Siamo certi — hanno dichiarato a questo proposito Cremaschi e Cicala — di battere il "muro" delle 200 auto in gara. D'estate, si sa, i villeggianti sono sempre alla ricerca di emozioni nuove. Desiderano affrontare intelligentemente nuove esperienze. Con la "caccia" del Clipper oltre a poter dimostrare la loro abilità di piloti e di risolutori di quiz davvero niente facili potranno goderai anche ferie esotiche ai Caraibi. Il piatto non potrebbe essere più allettante».

**Roberto Basso**

## Ogni estate il numero dei villeggianti è in sensibile aumento

# Un centro turistico "sulla cresta dell'onda,,

Una veduta panoramica di Arma di Taggia distesa nell'arco del suo piccolo golfo

*Arma e Taggia, turisticamente parlando, sono più che mai sulla cresta dell'onda. Ogni estate il numero dei villeggianti aumenta sensibilmente. Case vuote non c'è ne sono più. Per assicurarsi un alloggio per il periodo estivo bisogna prenotarlo almeno il Natale precedente.*

*Da Sanremo dista solo 8 chilometri, è collegata ogni 15 minuti alla Città dei fiori da un efficiente servizio di filobus. E' un po' la periferia di Sanremo ed al turista offre moltissimi vantaggi, non ultimi spiagge confortevoli e prezzi adatti per tutte le borse. I ristoranti, i bar, i locali notturni ed i cinema di Arma e di Taggia non spennano l'ospite come in molti altri centri turistici.*

*Il comune è unico, i centri sono due. Arma è sul mare. Possiede numerosi piccoli stabilimenti balneari, campi da tennis, un bocciodromo, il minigolf, alberghi e pensioni confortevolissimi, ristoranti accoglienti, locali caratteristici, boutiques ed anche un porticciolo ricavato dentro la foce del torrente Argentina.*

*L'edilizia negli ultimi 15 anni ha avuto un «boom» impressionante. Molti piemontesi e lombardi vi hanno acquistato la «seconda casa».*

*Taggia è a tre chilometri all'interno. E' una cittadina collinare con il suo caratteristico centro medioevale. E' la patria di S. Benedetto Revelli e dei fratelli Ruffini. Nella villa che fu di loro proprietà si custodiscono i cimeli di Giovanni e degli altri fratelli. Si può anche ammirare un bellissimo ritratto della nobildonna inglese che fu la miss Lucy del dott. Antonio.*

*A pochi passi dalla villa Ruffini esiste la suggestiva Chiesa della Madonna del Canneto, una costruzione romanica del XI secolo recentemente restaurata.*

*Il convento dei frati domenicani (1460) domina la città antica. Nelle cappelle vi si conservano dipinti di Ludovico Brea (scuola ligure - nizzarda). Vicino alla porta Nord della città un ponte romano, lungo 300 metri, a 16 arcate, riattato nel 1450, attraversa il fiume Argentina che da il nome all'intera vallata, sino a Triora ed oltre.*

*L'entroterra di Arma e di Taggia non è secondo a nessuno. Ci sono piccoli comuni ricchi di storia e leggenda. Badalucco, Carpasio, Apaggio, Gavano, Molini di Triora, Cetta, Verdeggia, Realdo, sono paesini abbarbicati alla montagna popolati da gente operosa.*

**r. b.**

### Vacanze di sogno

**Nei fanghi nitrosi di Arma di Taggia, il Clipper, non mancano mai, come nell'armille, gruppi di belle bagnanti provenienti dalla Svezia.**

**La gente in genere si trova bene come se fosse in famiglia e le amicizie si moltiplicano anche con la partecipazione a giochi quali il tiro alla fune, divenuta una vera tradizione ed un motivo di vivace interesse non soltanto per quanti vivono o villeggiano ad Arma di Taggia, ma per molti altri centri.**

**La caccia al tesoro fa parte del calendario delle manifestazioni del mese di agosto che vedrà la realizzazione anche di altre iniziative in loco e nella zona, in particolare dalla Francia.**

**Quest'anno per il IV Trofeo al sono fatte le cose in grande. Tra gli enti del comitato organizzatore, oltre ai vecchi «sponsor», ci sono anche le Aziende autonome di soggiorno di Selva Val Gardena, Abetone, Corvara, Scanno, la birra svizzera «Cardinal», «Sanremo Corse», la «Grotta» di Ventimiglia e Radio Montecarlo.**

**La «caccia al tesoro» scatterà domenica 5 agosto. Le prenotazioni presso la segreteria della gara automobilistica a quiz, stanno arrivando a buon ritmo. Gli equipaggi iscritti sono già una sessantina. Tra questi anche il campione del mondo dei rally Sandro Munari. Ha assicurato che se non avrà impegni parteciperà alla «caccia» a bordo della sua favolosa Lancia Stratos. Senza dubbio è l'uomo da battere.**

**Ma che cos'è il «IV Trofeo Clipper?»**

***«Un mese enorme di lavoro — ha dichiarato Giorgio Manara — che dura circa sette mesi, solo per la preparazione. I principali artefici, oltre al sottoscritto, sono Antonio Cicala, che cura le pubbliche relazioni, ha i contatti con i vari sponsor, ricerca i premi, ed Ermo Cremaschi, il "cervellone" della gara vera e propria. E' lui, infatti, che inventa i quiz, prepara le domande, studia le difficoltà dei percorsi».***

**Dove si correrà la «caccia al tesoro 1976?»**

***«Per ovvi motivi — continua Manara — non posso rivelare il tracciato altrimenti addio difficoltà. Il percorso è e deve rimanere segretissimo per non favorire nessun equipaggio. Posso specificare che si "correrà su strade della provincia di Imperia, non entreremo né in Francia né nel basso Piemonte. Anche quest'anno molte prove di abilità si effettueranno nell'entroterra, per dare possibilità ai villeggianti, patiti della tintarella, di scoprire paesaggi suggestivi, ombrosi, tranquilli, a pochi minuti d'auto dalle spiagge affollate».***

**Se si tiene conto che la maggior parte delle iscrizioni vengono fatte alla vigilia o il giorno stesso della gara non è difficile prevedere che quest'anno parteciperanno alla «caccia» più di 150 equipaggi. «Siamo certi — hanno dichiarato a questo proposito Cremaschi e Cicala — di battere il "muro" delle 200 auto in gara. D'estate, si sa, i villeggianti sono sempre alla ricerca di emozioni nuove. Desiderano affrontare intelligentemente nuove esperienze. Con la "caccia" del Clipper oltre a poter dimostrare la loro abilità di piloti e di risolutori di quiz davvero niente facili potranno goderai anche ferie esotiche ai Caraibi. Il piatto non potrebbe essere più allettante».**

**Roberto Basso**

# Elenco dei mega-trofei

**I premi messi in palio dal «Clipper Bar» sono davvero tanti ed è impossibile elencarli tutti. Ci limiteremo a riportare i più significativi informando però che l'ultimo equipaggio avrà in premio una macchina fotografica «Polaroid». Come «Maglia nera» niente male.**

**Ed ecco l'elenco dei «mega trofei»: Primo premio assoluto: 8 giorni di vacanza completamente gratis per 2 persone all'Isola di Guadalupa, nei Caraibi.**

**Secondo premio: una settimana bianca per due persone a Selva Val Gardena, un cliraccio da giardino, confezioni di vino.**

**Terzo premio: una settimana bianca per due persone a Carvara in Val Badia. Una poltrona a dondolo di vimini e confezioni di vini.**

**Quarto premio: una settimana bianca per due persone a Scanno in Abruzzo.**

**Quinto premio: una settimana bianca all'Abetone. Sempre per 2 persone.**

**C'è anche una classifica a squadre. Il premio consisterà nel Primo Trofeo Marlboro, in un rivestimento in ceramica per un soggiorno.**

**La squadra seconda classificata riceverà 48 bottiglie di champagne e 100 litri di benzina super.**


Sementi
Esperienza
Idee
Concimi
Assistenza tecnica
Fitofarmaci
S.p.A. ARMA DI TAGGIA
Via S. Francesco, 271 - Tel. 44.287

piano bar
CHARLIE MAX PIANO BAR
SPUNTINI DI MEZZANOTTE
via cavalieri, 14 - tel. 78.675 - sanremo

MOBILI
DELLE MIGLIORI MARCHE
Via Queirolo 44
Tel. 43.094
ARMA

rina boutique
VIA C. QUEIROLO, 17 - TEL. 43.616
ARMA DI TAGGIA

L'HOSTARIA DELLA DILIGENZA
DI BEPPE e NAT
RISTORANTE TIPICO
Specialità carne e pesce alla griglia
PIZZERIA "LA GREPPIA"
Piatti tipici marinareschi
SANREMO
Bussana al Mare
Tel. 52.668
Servizio ristorante aperto fino alle ore 2,30

LLOYD ADRIATICO

Tel. 43.220
Agenzia ADRIATICA
VIA PAOLO BOSELLI, 26
ARMA DI TAGGIA
Eccezionali vendite appartamenti residenziali in costruzione zona centrale, tranquilla 1 - 2 - vani
Residence «LE ORCHIDEE»
Vendonsi appartamenti in costruzione zona molto tranquilla 1-2 + vani
Palazzi MARGHERITA e NINFEA
SI CONCEDONO FACILITAZIONI DI PAGAMENTO

Ag. Ventimiglia
Sig. Renato Rossi
via Chiappori, 38
Telefono 32.889
Ag. Sanremo
Sig. Giancarlo Robotti
via Matteli, 57 B
Telefono 80.790
Ag. Arma Taggia
Sig. Giancarlo Locatelli
via C. Colombo, 165
Telefono 43.711

AI TORCHI
IL RISTORANTE DEI BUONGUSTAI
Via Mare — Telefono 52.104
BUSSANA - SANREMO

BACCIALONE
CASALINGHI REGALI
FERRAMENTA
SCAFFALATURE METALLICHE COMPONIBILI
ARMA DI TAGGIA
Via S. Francesco n. 30 - Telef. 41.527

Organizzazione C. & C.
Tel. 85750 - Sanremo
COPPE
TROFEI
TARGHE
MEDAGLIE
DIPLOMI
MINERALI
ORGANIZZAZIONE C. & C.
di Cristina Solari e Carlo Pignotti
CENTRO PREMIAZIONI
MATERIALE PER L'ORGANIZZAZIONE DI GARE SPORTIVE
MODELLI ESCLUSIVI E SU DISEGNO DEL CLIENTE
Via G. Marsaglia 3/4 - Tel. 85.750 - SANREMO

number one sanremo
Corso Imperatrice 64
Telefono 73580

Gianna
LA BOUTIQUE DEI BIMBI
CONTINUA I SALDI
Via della Cornice 38 - Tel. 42402 - Arma Taggia

AMARETTO DI SANREMO e ANIS GRAS
esclusivista per l'Italia
DILSA - Via Aurelia 3/5 - tel. 43201 - Arma Taggia

Organizzazione S. Marco
Rappresentanze:
BANCHI BAR
MACCHINE DA CAFFE'
APPARECCHIATURE ELETTRICHE - BILIARDI
con assistenza tecnomeccanica
TORREFAZIONE
S. MARCO caffè
Tel. 43.074
ARMA DI TAGGIA (Imperia)
Via Nino Pesce, 27

ISTITUTO OTTICO
Via A. Biancino, 31
ARMA DI TAGGIA
CENTRO APPLICAZIONE SOFLENS
LENTI A CONTATTO MORBIDE BAUSCH & LOMB
ASSORTIMENTO BINOCOLI ZEISS E ALTRE MARCHE

Depositario ENZO DELFINI
CARDINAL
La birra tutto gusto.
ARMA TAGGIA
Tel. 43592

SPECIALE ESTATE IN RIVIERA

*Servizi Promozionali Publikompass S.p.A.*

## Da Savona al confine: una gastronomia sana e genuina

# Guida ai locali della buona cucina

**Sanremo, 3 agosto.**

La cucina ligure è una delle più spontanee e naturali: pochi grassi e, tra questi, quasi esclusivamente olio d'oliva. Le droghe scarseggiano, all'opposto grande abbondanza di erbe aromatiche: maggiorana, timo, rosmarino, origano, prezzemolo, e soprattutto basilico. Inoltre aglio ed olive rare rivierasche, saporitissime.

Dall'unione sapiente di alcuni tra questi elementi, il basilico e l'aglio finemente pestati nel classico mortaio, l'olio d'oliva vergine di produzione locale, pinoli ed il formaggio grattugiato, nasce il pesto, la salsa base della cucina ligure. Con il pesto, un tritato dal colore verde, profumatissimo, si condiscono le trenette, la pastasciutta ed il minestrone di verdura o riso. Sono piatti tipici, originalissimi, che fanno venire l'acquolina in bocca solo a parlarne.

Il pesto è il piatto classico dall'intera regione, da La Spezia al confine italo-francese di Grimaldi. Il pesto è sinonimo di Liguria come la pizza con la pummarola indica Napoli.

Dalla terra al mare. I pesci della Riviera sono rari, ma di altrettanta rara bontà. Purtroppo, a seconda dell'epoca, il loro prezzo si mantiene alto. Per fortuna ci sono le acciughe a fare da calmiere. Sono squisite, sia fritte sia sott'olio, da mangiare crude all'agro di limone, o all'umido, o ripiene di prezzemolo, uovo, aglio ed insalata. Costano poco, sono il piatto del pescatore.

I vini migliori si identificano con il Rossese di Dolceacqua, di Soldano, di San Biagio della Cima, tutti paesini dell'entroterra di Ventimiglia. Pregevole l'Ormeasco della Valle Arroscia, alle spalle di Imperia, lo «scacciù» e tra di Pornassio, il Pigato di Ranzo, il Vermentino di Bonassola, il Verdicchio delle Cinque Terre. Quest'ultimo, servito freddo, è impareggiabile per le fritture di pesce.

In Riviera è difficile mangiare male. Certe volte ai ristoranti i conti sono salati, ma quando ci si alza da tavola è raro che si dica: «Almeno avessi mangiato bene». Conoscendo poi i posti, le trattorie tipiche, si riesce anche a passare delle piacevolissime serate culinarie al giusto prezzo. E non è poco.

Muovendo dai Balzi Rossi, subito dopo aver varcato la frontiera francese per chi viene dall'estero, s'incontrano accoglienti locali, che si affacciano sul mare, dove si può gustare dell'ottimo pesce di scoglio, particolarmente adatto per zuppette, cacciucchi e fritture.

A Ventimiglia il turista, insieme alle antiche testimonianze romane, ai resti di un suggestivo anfiteatro e di una interessante necropoli, può assaggiare» tipici piatti nostrani degni di tutto rispetto. In prima ravioli e il coniglio.

Alcuni indirizzi? «Colombo» in via Cavour, ristorante «Cuneo» in via Agrosio, il «Corsaro» in via Cavalloti, Ristorante della Posta in via Cavour. In quest'ultimo progressi sono i «cannelloni alla Rossini».

Nell'entroterra, a Dolceacqua, il turista potrà gustare una delle tante edizioni del coniglio alla ligure e tagliatelle fatte in casa con sugo di pomodoro nostrano. Il tutto annaffiato da un generoso vino rosso, robusto nel corpo e delicato nel profumo. Dal ristorante «da Re» altri piatti forti sono le trote e il pollo con i funghi.

A Colle Melosa, dove si può godere il panorama magnifico di una diga circondata da verde, Molini di Triora, trionfa la lumaca. E' una vera specialità. Qui si confezionano anche deliziosi ravioli magri a base di lumache. A fine estate a Molini c'è addirittura la Sagra gastronomica della lumaca. I villeggianti l'apprezzano moltissimo.

A Sanremo, i padroni dei ristoranti sanno capire e accontentare il cliente, anche il più esigente. C'è cucina internazionale e cucina locale. A «Il Bagatto» si possono gustare minestroni alla genovese con il pesto, a «La Caravella ai pesci vivi» tutte le specialità marinare fresche di giornata, alla «Pignese» spaghetti tutto mare, «Biagini» arrosto allo spiedo, da «Johnny all'angolo» antipasti di verdure eccellenti.

Le lumache le ritroviamo ai ponti di Nava, ristorante «Beppe» e a Borgio Verezzi Vetta, in quel di Savona. A Borgio Verezzi, specialmente d'estate, per potersi gustare bisogna prenotare almeno tre giorni prima. E' sempre tutto pieno. A San Bartolomeo al Mare si può gustare un buon risotto alla pescatora sul lungomare, al ristorante «Ondina». Per chi, oltre alla buona cucina, ama la musica, dopo l'ultimo brindisi per sgranchirsi le gambe vuole fare quattro salti o un liscio, come se fosse in famiglia al termine di un banchetto di nozze o prima comunione l'indirizzo è «Da Erio», a Vallecrosia. Erio, il proprietario, oltre a essere un cuoco inimitabile è un ottimo chansonnier. Il pesce fresco si mangia anche a «La Lanterna», sul porto di Sanremo. Il proprietario è cuoco, Italo Giordano, è insuperabile tra i fornelli. Per una cena sofisticata c'è il Casinò. Giuseppe Rattoni, efficientissimo primo maître d'hôtel è in grado di soddisfare i palati più esigenti.

**Roberto Basso**

Tra i locali più frequentati è il Roof-garden del Casinò - Mina durante un suo «recital» riceve fiori e applausi

## Cibo semplice ma saporito

**Tra i piatti liguri di giusta risonanza vi è quello che va sotto il nome di «cappon magro». E' una ricetta molto adatta al periodo estivo perché viene consumata fredda.**

**Il cappon magro è composto di una quantità di verdure, uova sode, pesci, il tutto intriso con una specie di salsa verde e per così dire avvolto con le tipiche gallette da marinaio, quello durissimo che servivano nei lunghi periodi di navigazione a sostituire il pane.**

**Le gallette devono essere ammorbidite precedentemente in acqua e aceto, in modo da poterle modellare facendole diventare la base e le pareti del ripieno che può essere un po' paragonato ad una specie di insalata russa, senza però la maionese, dal gusto semplice e fresco per l'aggiunta di profumate erbe della Riviera.**

# *Profumate ricette di tipici piatti*

*Profumata di basilico, prezzemolo e timo, la cucina ligure è ricca di ricette semplici ma saporite, tali insomma da richiamare attenzione, curiosità e da soddisfare il gusto dei turisti e dei villeggianti e da essere motivo di attrazione. Sovente la fortuna turistica di una località è legata alla sua gastronomia, alla cura con cui vengono preparati i cibi, alle sue specialità.*

*Il binomio «turismo e gastronomia» sempre più diviene inscindibile e i visitatori si preoccupano talvolta più che delle bellezze naturali o dell'arte, della buona fama delle cuoche locali. La gastronomia caratterizza in fretta nella rimembranza.*

*Le specialità liguri non sono evidentemente sollazzo il celebre «pesto», che si accompagna così bene alle trenette e in genere alla pasta asciutta, ma si completa di tanti e tanti altri piatti, tutti assai saporiti anche se taluni di digestione un poco più complessa ed elaborata. D'altra parte chi ama i gusti forti deve essere disposto anche a non impigrirsi in soste pomeridiane prolungate e pronto a facilitare la digestione con quell'attività fisica che metta in moto tutte le parti dell'organismo.*

*Tra quelli che si noto gastronomo Massimo Alberini definisce i «fuori tavola», tipico della Liguria è la farinata, composta di farina di ceci stemperata nell'acqua e fatta cuocere in stoviglia a bordo basso, in un forno a legna fiammeggiante. La farinata deve essere sottile, morbida e croccante nella sottilissima crosta che la ricopre; viene condita con un poco di olio, sale e anche con una generosa spruzzata di pepe.*

*C'è un'altra focaccia tipicamente ligure ed è fatta con farina di grano, lievitata dopo un attento impasto, sulla quale vengono versati pomodori in sugo o anche in pezzi, olio, cipolla tritata, olive nere snocciolate, spicchi d'aglio e acciughe. Ha un sapore intenso.*

*Una regione come la Liguria, famosa per le sue primizie e per le sue verdure, allinea una serie di antipasti fatti come dicono i francesi di «crudités» e cioè verdure in pinzimonio che altro non è che una salsetta di olio, aceto o limone, sale ed eventualmente un poco di pepe per rilevarne il gusto. Le verdure poi vengono preparate anche ripiene come gli zucchini, le melanzane, le cipolle e i «barbagiuani» con il ripieno di succo, fritti nell'olio bollente sino a diventare croccanti.*

*Onore e vanto delle cuoche liguri è la torta pasqualina che è un composto di verdure con uova sode. Un tempo elemento base erano le bietole; oggi si fa anche con gli spinaci o con i carciofi. Essenziale è la sfoglia, che le vecchie cuoche affermano dovesse essere ben 33 strati, mentre oggi si fa economia e ci si accontenta di meno. Comunque elemento basilare è che la crosta di pasta sia soffice e nello stesso tempo croccante. E' questa una delle più antiche ricette liguri ed è diffusa sia sulla Riviera di Levante, sia su quella di Ponente. Naturalmente tutti i paesi vantano di avere segreti e specialità nella preparazione della famosa torta, ma in genere si propende ad assegnare a Sanremo, ad Imperia ed alla zona che va verso il confine con la Francia o si inoltra nei paesi dell'entroterra, il primato nella classica torta genovese.*

*In Liguria, paese di mare, non si consuma molta carne; invece, come è naturale, sono molte le specialità in fatto di portate di pesce. Le zuppe di pesce, la burrida, le fritture di pescetti, od i fritti di mare di calamaretti e polipi, appartengono a menù di tutti i paesi liguri e vanno sotto nomi diversi che sostengono però tutti la ferma della locale cucina. In fatto di minestre non si devono dimenticare, oltre le già citate trenette, la zuppa di ceci o di fagioli, specie quelli che vanno sotto il nome di Pigna e Badalucco, detti «rundini»; sono teneri e saporiti quanto i loro celebri confratelli toscani.*

*Particolare citazione può essere fatta per lo stoccafisso, lasciato a lungo dopo essere stato ingiallito a pezzettini, bollito, cotto a lungo con aglio, olio, prezzemolo e patate lessate. Il tutto deve quasi essere ridotto in una crema, come accade in altra regione e cioè nel Veneto per il merluzzo alla vicentina.*

*I liguri sono appassionati per le ricette derivate dall'uso di carni di animali meno importanti dei bovini e di più piccola taglia come la capretta con i fagioli, il coniglio alla sanremasca e cioè con le olive, cotto in un tegame di coccio.*

*Dai paesi dell'entroterra, in stagione giungono funghi profumati ed ai pesci del mare si assommano le trote dei torrenti. Anche le lumache hanno i loro patiti.*

*Infine una vera specialità ligure per il dessert sono i famosi amaretti di Sassello che più morbidi e gustosi non è possibile trovare altrove.*

**al. vi.**

# I verdi chinotti

**(al. vi.) Attorno a Savona si estendono orti ciniati, per verdure e primizie; ma una vera caratteristica, rara e singolare, è quella della coltivazione dei chinotto. E' una qualità di arancio, farsa una mutazione dell'arancio amaro. La tradizione vuole che sia stato importato da una speranzese recatosi in Cina, che riuscì a procurarsi i semi di questa pianta attraverso non poche difficoltà e correndo diversi rischi, perché la coltivazione era riservata ai Mandarini, ai potenti signori del Celeste Impero.**

**Questa pianta ebbe grande sviluppo nel XIX secolo e poi tra il 1900 ed il 1915. Il frutto, che si conserva anni bene, ha un tipico sapore, un intenso profumo ed è ricercato anche all'estero.**

**Altrove, in paesi della stessa Riviera ed in Algeria, Tunisia e Marocco, si è invano tentato l'impianto e la coltivazione, ma i risultati sono stati scarsi.**

**Con il chinotto si fanno speciali canditi dal gusto leggermente amarognolo, che sta fra quello dell'arancio e quello del cedro. Vengono anche conservati sotto spirito interi e sono piacevolissimi da consumare specialmente d'inverno. Se ne ricava anche un liquore ed un profumo. In qualche località rivierasca del Savonese, durante il secolo scorso, si faceva un vino di arancio con aggiunta di chinotti macerati che davano alla bevanda intenso profumo. Ora non se ne produce più e ne è rimasto il ricordo soltanto tra i più vecchi della zona.**

RISTORANTE PIZZERIA
da NICOLA
Locale caratteristico
oggi ampliato e rinnovato
Specialità cucina napoletana
Via XX Settembre 43 r - SAVONA - tel. 26.210
A LIMONE PIEMONTE - Campo Principe - Soggiorni ideali con pensione completa ed alloggio

Anche in campagna un po' di classe...
a Dolceacqua vi aspetta
La vecchia
RISTORANTE TIPICO
Per aiutarci a servirvi meglio vi consigliamo di prenotare. Tel. 36.024

Ristorante fiorentino
Corso Nuvoloni, 13 - Tel. 80.926 (di fronte alla Chiesa Russa) Sanremo

RISTORANTE SUL MARE
"La Rotonda"
CUCINA CLASSICA
TUTTO ALLA BRACE
APERTO TUTTO L'ANNO
Corso Trento e Trieste - Tel. 85095 - SANREMO

RISTORANTE
U PISCI SPADA
DA ROSARIO
SPECIALITA' MARINARE
Piazza Bresca, 16 - Tel. 72.915 - SANREMO

RISTORANTE
LA PIGNESE
di Franco e Marco Ventimiglia
il rendez vous dei buongustai
Piazza Sardi, 7 - SANREMO - Telefono 86.272

ristorante
ROMA
di Tina e Roberto Inverni
Via Vittorio Emanuele 122 tel. 21.590 BORDIGHERA
Il Ristorante degli sportivi
Piatti tipici regionali

CARAVELLA
"ai pesci vivi"
UNA CUCINA TUTTO PESCE IN UN RISTORANTE TUTTO MARE
VIVAI DI ARAGOSTE
PESCI - FRUTTI DI MARE
Giardini Vittorio Veneto 1 — SANREMO
Parking — Telefono 80.902 — Chiuso il lunedì

RISTORANTE
L'ANGOLO
DI JOHNNY
SANREMO - C.SO INGLESI 21
TELEFONO 76.431
APERTO DALLE ORE 19.30 IN AVANTI

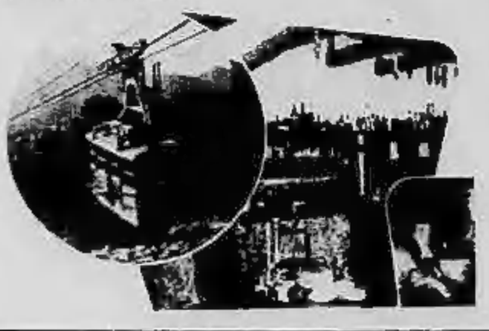
Bar Ristorante al "PRATO"
APERTO TUTTO L'ANNO
S. ROMOLO (Sanremo) Tel. 54.005
Cucina casalinga
Specialità antipasti
Salone attrezzato per banchetti
Ambiente rustico

BAR
RISTORANTE TIPICO
Dall'Ava
TEL. 54.019
18038 SAN REMO - SAN ROMOLO

RISTORANTE
"IL BAGATTO"
SANREMO
Via Matteotti 145 - Tel. 85.500
Specialità
Paella Valenciana
Cacciagione
Piatti della cucina ligure
Aria condizionata
Chiuso il giovedì

RISTORANTE
La Pineta
CUCINA TIPICA
SPECIALITA' PESCE
Corso T. e Trieste, 5 — Tel. 83.477 — SANREMO

HOTEL RISTORANTE
LA RISERVA ANTONIO
APERTO TUTTI I GIORNI
● CUCINA INTERNAZIONALE - PARKING - GIARDINO OMBREGGIATO
● SALA BANCHETTI
● PISCINA RISCALDATA ED ILLUMINATA
CASTEL D'APPIO - VENTIMIGLIA
Prenotazioni telefono 39.533

RISTORANTE - BAR
VETTA-MONTE-BIGNONE
Telefono 54.095
(FRANCO E RINALDA)

LOCALE RUSTICO
CUCINA CASALINGA
ORARIO FUNIVIA
Via Isonzo, 3 - Tel. 85.457
Partenza da SANREMO per CAMPO GOLF - S. ROMOLO - M. BIGNONE: 8,30 - 9 - 10 - 11,30 - 14,30 - 15 15,30 - 17
da MONTE BIGNONE per SANREMO: 8,30 - 9 - 11,30 14,30 - 15 - 17 - 18
DAL MARE A 1300 METRI IN 40 MINUTI

RESTAURANT
SPORTING
tutte le specialità di mare...
parcheggio privato...
sala banchetti - piscina
grande terrazza sul mare
Giardini Vittorio Veneto 40
telef. 80.950 - SANREMO

RISTORANTE
CHEZ DEUX LIONS
Sanremo - C.so Garibaldi 82 (piano strada)
● SERVIZIO FINO A MEZZANOTTE
● TUTTE LE SPECIALITA' TIPICAMENTE MARINARE
Telef. 79.951